



# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

**Instituto de Ciencias Económico  
Administrativas**





- Área Académica: Turismo
- Tema: Cocina del Pacífico Bajío Y Norte
- Profesor(a):
  - Mtro. Jair Emmanuel Onofre Sanchez
  - L.G. Blanca Azalia López
  - L.G. Javier Pérez Vázquez
- Periodo: Julio-Diciembre 2018





# Tema: Cocina del Pacífico Bajío Y Norte

## Resumen

La comida regional de Colima tiene una fusión interesante de lo español y lo indígena. Cuenta con más de 170 especies diferentes de peces de los cuales el 85% es para consumo humano. En consecuencia que la gran variedad de flora y fauna silvestre, ha provocado que tenga una gran variedad de platillos.

- **Keywords: Colima, indígena, peces**
- 

# Abstract

- The regional food of Colima has an interesting fusion of Spanish and indigenous. It has more than 170 different species of fish, of which 85% is for human consumption. As a result, the great variety of flora and fauna has caused a great variety of dishes.
- Keywords: Colima, indigenous, fish



# Objetivo General

- Conocer el contexto natural y cultural de la cocina de Colima.



# Objetivos Específicos

- Identificar los elementos naturales y culturales de Colima
- Identificar los productos y técnicas de cocción de la cocina de Colima





# Colima

- La comida regional de Colima tiene una fusión interesante de lo español y lo indígena, es decir, lo mestizo, sumado a lo que se incorporo tras la llegada de ingleses, alemanes, franceses, estadounidenses y chinos, durante el siglo XIX.



# Colima

- La cocina colimota es abundante y muy diversa debida a su territorio, aunque pequeño, contiene una gran variedad de suelos , humedad y temperaturas en dos áreas principales.





## El Marino.

Con un importante volumen de recursos de flora y fauna, mas de 170 especies diferentes de peces de los cuales el 85% es para consumo humano, dentro de los mas preciados son, atún, marlín, bagre.





# Terrestre

Que une la costa con el volcán en línea recta menor a los 100 km y que va en rango altitudinal de 0 a 4000m sobre el nivel del mar, generando un rico potencial de ecosistemas en manglares, selvas y bosques. En consecuencia que la gran variedad de flora y fauna silvestre, ha provocado que la comida Colimota tenga un acervo de platillos que en otras partes del país consideran como exótico.



# Tostada de camarón con crema de chipotle.





# Ceviche de Colima



# Pescado Zarandeado



# Chipotle relleno de Marlin





# Referencias Bibliográficas

- **David Oseguera , “El son en Colima. Indicios de la religión y la identidad regional”**

- **Esperanza Salazar Zenil y Gabriel Martinez Campos, Rcetaio Colimense de la iguana, Colección cocina indigena y popular, N°25, Mexico, CONACULTA, 2004**

